ФАНТАЗИИ

из овощей и фруктов

ББК 36.991 (4Ита)
К82

Кристанини Ди Фидио Дж., Страбелло Беллини В.

К82 Фантазии из фруктов и овощей/Пер. с итал. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2008. – 96 с.: ил.

ISBN 978-5-366-00297-4 (рус.)

ISBN 88-440-2955-3 (итал.)

Эта книга – незаменимое практическое пособие для всех, кто хочет овладеть искусством создания композиций из фруктов и овощей, предназначенных для украшения стола. Пошаговые инструкции в сопровождении цветных иллюстраций помогут вам достичь необходимого мастерства и с успехом претворить свой замысел.

Для широкого круга читателей.

ББК 36.991 (4Ита)

Верстка: *Francesco Beringi, Firenze*

Фотографии: *Архив Giunti/Arc-en-Ciel, Verona; Архив Giunti*

Описания и иллюстрации взяты из следующих книг:

Дж. Кристанини Ди Фидио и В. Страбелло Беллини «Scolpire frutta e verdura»; «L'arte di preparare e decorare la tavola»; *Дж. Кристанини Ди Фидио и В. Страбелло Беллини* «Arredare con le candele»; «L'arte di piegare i tovaglioli»; *А.М. Маури* «Curarsi con frutta e ortaggi» и *Дж. Кристанини Ди Фидио и В. Страбелло Беллини* «Creare con fiori e foglie».

Благодарим за сотрудничество госпожу Габриэллу Монтаньоли из ресторана «La Pergola» (Legnago, VR).

Скатерти предоставлены фирмой «Tessitura Artistica Franz» (Brunico, BZ).

Все авторские права принадлежат Giunti Editore S.p.A. Никакая часть издания не может воспроизводиться, использоваться в любой множительной системе или передаваться в любой форме и любыми средствами: электронными, механическими, фотокопировальными, записывающими и другими – без предварительного письменного разрешения издателя.

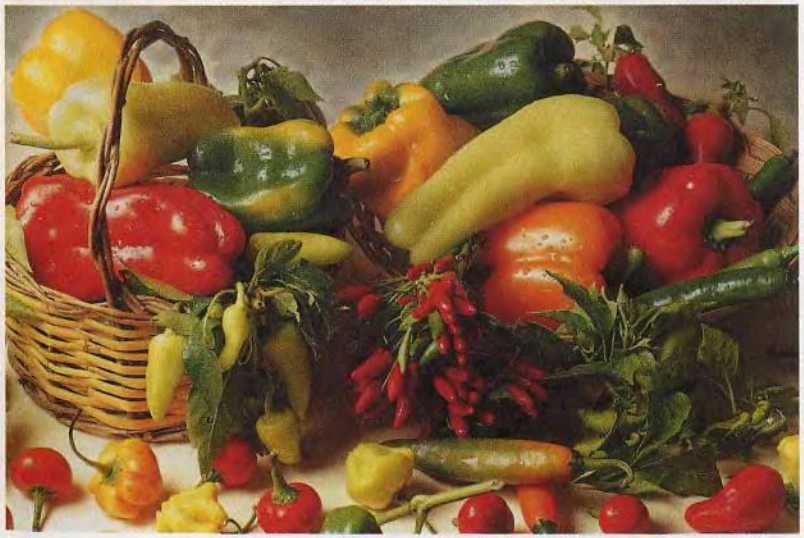
Gina Cristanini Di Fidio, Wilma Strabello Bellini
Scolpire frutta e verdura

Copyright © 2004 by Giunti Editore S.p.A., Firenze-Milano; www.giunti.it
All rights reserved
© Издание на русском языке.
Издательство «Ниола-Пресс», 2008

ISBN 978-5-366-00297-4 (рус.)
ISBN 88-440-2955-3 (итал.)

Введение

Создание из фруктов и овощей фигурных композиций с флористическими, анималистическими или другими мотивами широко распространилось в странах Европы только в последние годы, а до этого оно было эксклюзивным достоянием королевского дома Таиланда. Это искусство заключается в вырезании оригинальных цветов, животных или ваз из овощей и фруктов, предназначенных для украшения вашего стола, которые привносят оригинальность и привлекательность. Например, если вы устраиваете торжественный ужин, то можно создать букет из лилий, роз, маргариток, далий или других цветов, вырезанных из овощей для салата и помещенных в «вазу» из тыквы. А изысканные маседуаны станут прекрасным завершением вашего приема. Оригинальные цветы ярких расцветок для украшения праздничного стола, если их правильно хранить, могут использоваться несколько раз. Но чтобы выполнить композиции из овощей и фруктов, требуется небольшой навык работы с ножом и принадлежностями для декорирования, а также определенная сноровка и терпение, только тогда можно достичь необходимого мастерства и с успехом претворить свой замысел. А идей очень много: красиво подобрав овощи и фрукты, можно украсить стол, оформить место гостя или изготовить симпатичные фигурки животных для детского праздника.



Вам потребуется

Прежде всего для работы вам потребуются принадлежности для декорирования овощей и фруктов, при помощи которых можно вырезать цветы, листья или фигурки животных. Не всегда легко подобрать необходимые ножи-декораторы, потому что они, как правило, предназначены для специалистов (ими обычно пользуются повара и бармены), но подходящей альтернативой могут стать инструменты для резьбы по линолеуму.

1.

Ножи-декораторы из нержавеющей стали разной конфигурации. Вверху: нож с двусторонним лезвием для выполнения надрезов на кожуре тыквы, арбуза и т. д.; ножи для вырезания лепестков цветов или узоров на кожуре с лезвиями V- и U-образной формы.

2.

Инструменты для резьбы по линолеуму U- и V-образной формы. Одни из них имеют фиксированное лезвие, другие – съемное, к последним прилагается комплект разных лезвий.

3.

Принадлежности для резки овощей: овощерезка с двойным кольцом, нож для лимона, нож для нарезки полосок и «нитей» разной длины и ширины.

4.

Фигурные выемки для печенья и нарезки лапши, ножи-декораторы и набор ножей с разными лезвиями для овощей.

Материалы

1.

Для выполнения композиций, описанных в книге, потребуется пленка для пищевых продуктов и лимон или уксус, чтобы избежать окисления фруктов и овощей.

2.

2. Старые рамки для фотографий пригодятся при оформлении композиций, которые можно разместить в столовой, создав тем самым атмосферу праздника.

3.

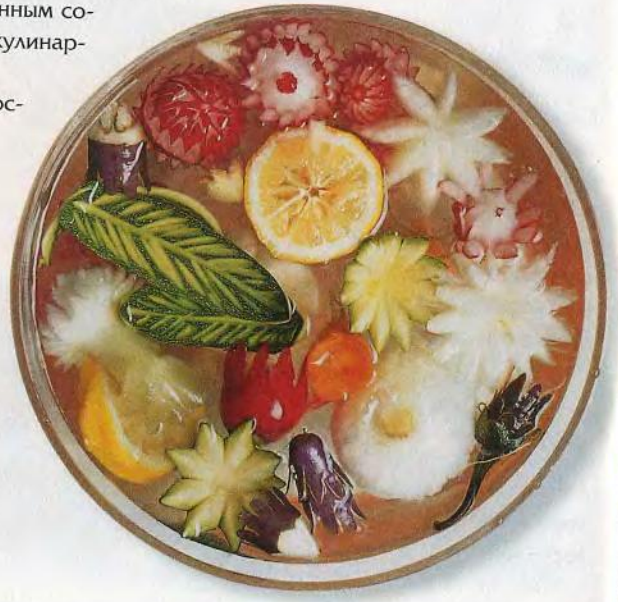
Следует запастись листами полистирола для основы будущего панно, а также различными деталями из полистирола для создания фантазийных композиций из фруктов и овощей.

4.

Не забудьте о терракотовых тарелках, вазах и горшочках.

Практические советы

При правильной обработке репа, морковь, перцы, кабачки или ананасы могут храниться достаточно долго. Для этого погрузите их в воду на 15 мин, затем переложите на тарелку и, накрыв пленкой для пищевых продуктов, поставьте на нижнюю полку холодильника. Старайтесь использовать сезонные фрукты и овощи, потому что они более свежие и, следовательно, их легче декорировать. Выбирайте крепкие фрукты и овощи с неповрежденной кожурой и без пятен. Баклажаны, морковь, репа и редис должны быть свежими и твердыми на ощупь. Если бутоны и листья завяли и пожелтели, то они не годятся для работы. Если вы хотите выполнить декоративные надрезы на арбузе, то выберите арбуз с темно-зеленой коркой и округлой формы. Узоры получатся более яркими по контрасту со светлой мякотью. Перед составлением композиции заранее приготовьте отдельные элементы и соберите все вместе в самый последний момент. Цветы из кабачков, моркови или редиса прекрасно сохраняются в чашке с водой с добавлением уксуса или лимонного сока, накрытые пленкой для пищевых продуктов, и в холодильнике. Разрезанные груши, яблоки и баклажаны на воздухе быстро темнеют, поэтому, разрезав их, сразу же протрите место разреза половинкой лимона или смажьте лимонным соком при помощи кулинарной кисточки. Арбузы и дыни, после того как будет закончено их декорирование, должны храниться в холодильнике, завернутые во влажную ткань и накрытые пленкой для пищевых продуктов.



Вырезаем из овощей

Каллы из дайкона

Дайкон – разновидность крупного редиса белого цвета и удлиненной формы, родом из Китая. Легко поддается декорированию, а изготовленные из дайкона цветы долго сохраняются.

1.

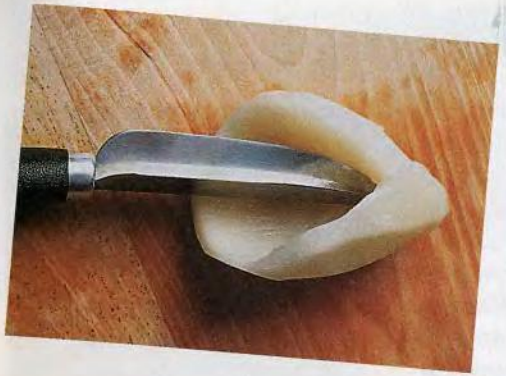
Отрежьте кусочек дайкона длиной 5–6 см.

2.

С одного конца этот кусочек заострите, а с другого обрежьте наискось.

3.

Удалите сердцевину при помощи ножа V-образной формы с двусторонним лезвием, начав с косо срезанной стороны.



4.

Этот этап работы достаточно сложный, поэтому удаляйте сердцевину тонкими слоями, доведя толщину лепестка до 2–3 мм.

5.

Для пестика возьмите морковь с утолщенным основанием.

6.

В центре цветка проделайте отверстие и вставьте морковь.

Цветы из дайкона

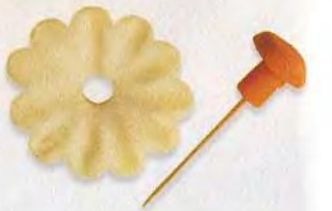
Из дайкона можно изготовить кроме каллы много других цветов, например белые или окрашенные маргаритки и цветы персика. Окрашивание производится путем погружения цветов в воду с растворенным в ней пищевым красителем на время, необходимое для получения желаемого оттенка. Так получают оттенки, не встречающиеся в природе, но изысканных нюансов, которые сочетаются с расцветкой скатерти.

1.

Чтобы изготовить маргаритки, нарежьте дайкон ломтиками толщиной 1 см. При помощи выемок для печенья с закругленными или заостренными краями и ножа-декоратора обозначьте лепестки цветка.

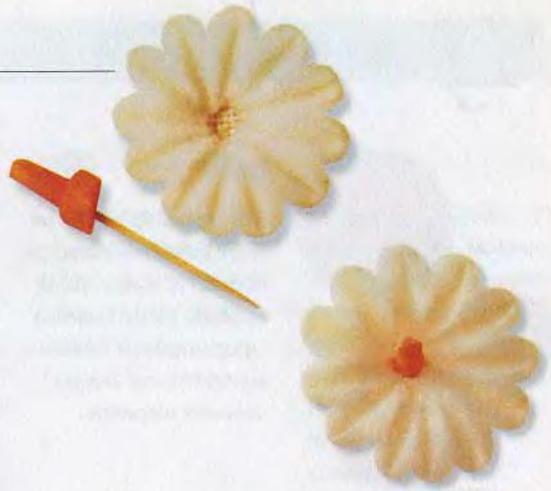
2.

Обработайте поверхность лепестков маргариток, начиная от края к центру цветка.
Из моркови изготовьте сердцевину, а из палочки – стебель цветка.
В центре цветка проделайте отверстие и вставьте сердцевину (чтобы лепестки не опускались вниз, закрепите их снизу кружком дайкона).



3.

Изготовьте несколько маргариток, используя разные фигурные выемки. Центр цветка можно выполнить и другим способом.



4.

Эти цветы из дайкона вырезаны выемками с закругленными и заостренными краями. Центр цветка можно, как в данном случае, изготовить тоже из дайкона. В центре цветка начертите круг, лепестки вырежьте при помощи ножа-декоратора, не заходя на круг. Цветы розового и голубого цветов получаются путем погружения в воду, куда добавлено несколько капель пищевого красителя.

Цветы из моркови

1.

Эти цветы из моркови вырезаны при помощи выемки с лопастными краями. Центр цветка сформирован ножом-декоратором для вырезания шариков.

2.

Цветы из разных овощей используйте для украшения салатов и гарниров к мясным блюдам, но в последнем случае отварите их на пару и сбрызните растительным маслом и соком лимона. Успех превзойдет все ожидания!

Роза из помидора

Для изготовления розы из помидора используются только твердые помидоры. Это украшение рекомендуется для мясных и рыбных блюд.

1.

Острым ножом срежьте кожицу помидора вместе с мякотью одной полоской, начав от плодоножки.

2.

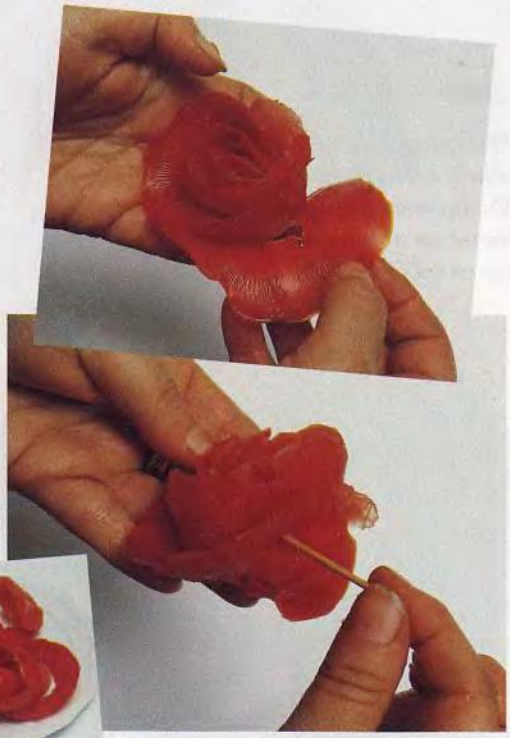
Полоска кожицы с мякотью должна быть очень тонкой, чтобы ее можно было легко свернуть в рулон.

3.

Сверните в рулон полоску мякотью внутрь, начав с той части, которая соответствует плодоножке.

4.

Отогните последний виток полоски, моделируя открытые лепестки розы, затем соедините все слои полоски при помощи зубочистки. Розочку положите на тарелку вместе с листьями руколы.



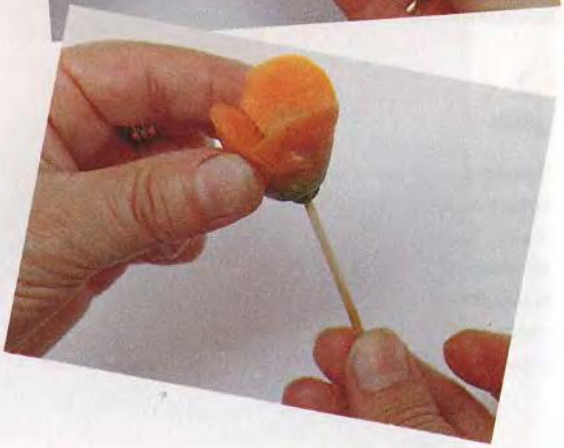
Букет цветов из моркови

1.

Вымойте и обсушите морковь, при необходимости подровняйте ее ножом для чистки картофеля. Для формирования лепестка сделайте надрез по косой к центру.

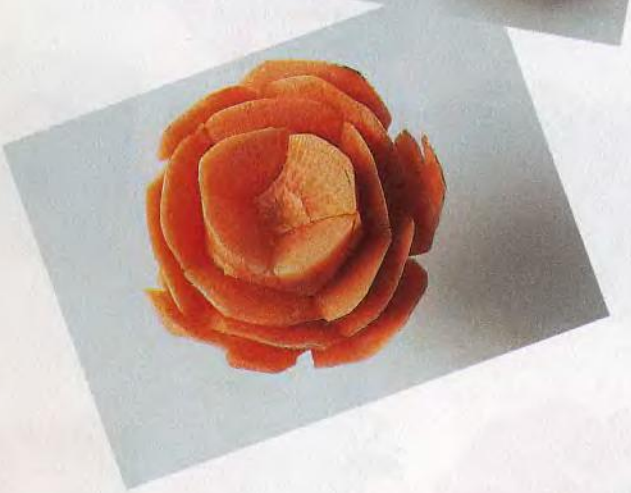
2.

Повторите надрезы еще с двух сторон. Осторожно отделите лепестки и нанижите их на зубочистку.



3.

Из моркови различной толщины изготовьте лепестки разных размеров, затем сложите цветок из нескольких рядов лепестков.



4.

Справа показано, как можно собрать цветы из моркови в букет и использовать его для обозначения места гостя за столом или украшения стола.

Бутоны из редиса

1.

Возьмите красный редис с пышной и зеленой ботвой. Это гарантирует, что овощи свежие и работа с ними будет успешной.

2.

Изготовьте бутоны, как показано на с.19. Сначала обрежьте хвостик и ботву, но оставьте концы стеблей, чтобы было удобнее держать редис в руках.

3.

Ножом с V-образным лезвием выполните надрез на глубину около 1 см, формируя первый ряд лепестков.

4.

Острием ножа осторожно приподнимите лепестки.

5.

Выполните второй ряд лепестков и снова приподнимите их острием ножа.

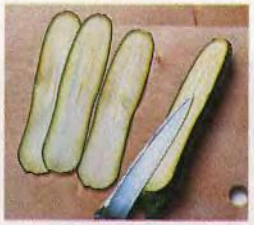
Разнообразные бутоны из редиса получаются при использовании ножей с разными лезвиями или при смещении лепестков каждого последующего ряда по отношению к предыдущему. Чтобы бутоны раскрылись, поместите их в миску с холодной водой.

Слева. Композиция из цветов из редиса, закрепленных на стеблях сельдерея. Ваза из тыквы, декорированная цветами и украшенная зубчатым краем.

Звезды из цукини

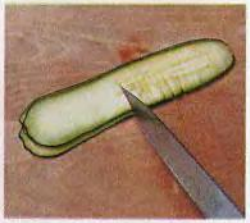
1.

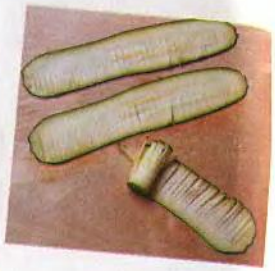
Возьмите твердый цукини небольшого размера и нарежьте его тонкими полосками вдоль.



2.

Положите одну полоску на разделочную доску и нарежьте с одного края соломкой. Противоположный край должен остаться целым.





3.

Ненарезанную сторону заверните в рулон и закрепите деревянной шпажкой.

4.

Цветок поставьте вертикально, чтобы раскрылись лепестки. Если во время сворачивания в рулон полоска разорвется, то это означает, что она недостаточно тонкая. Чтобы избежать разрыва, опустите остальные полоски на несколько минут в кипяток.

Для изготовления этих цветов из цукини использован нож с V-образным лезвием.

Листья из цукини

1.

Возьмите цукини и отрежьте полоску средней толщины.

2.

Положите полоску на доску зеленой стороной вверх и вырежьте центральную прожилку.

3.

Выполните косые надрезы, образующие боковые прожилки листа.

4.

Второй способ изготовления листьев. Вырежьте прожилки со стороны мякоти, доводя глубокие надрезы до края. Листья получаются выпуклыми, с рельефными краями.

5.

Края листьев из цукини можно обрезать ножницами с зигзагообразным лезвием.

Тюльпаны из баклажанов

Для изготовления декоративных цветов подойдут длинные и тонкие баклажаны с темной кожурой и белоснежной мякотью.

1.

Вырежьте с обоих концов баклажана тюльпаны. Для изготовления лепестков с закругленными краями возьмите нож с U-образным лезвием, а для лепестков с заостренными краями – с V-образным лезвием.

2.

Для изготовления других цветов один из концов баклажана заострите, затем вырежьте лепестки, начав на 2–3 см выше белой части, чтобы лепестки получились цветными.

Веточки сельдерея

1.

Стебли зеленого сельдерея могут использоваться в качестве стеблей для цветов из моркови и редиса (см. фото на с. 19). Подойдет также стебель белого сельдерея, который обычно используется для приготовления салатов и приправ.

2.

Возьмите зеленый сельдерей, оборвите все листья и выполните на концах стебля и веточках надрезы длиной 7–8 см, сделайте также длинные надрезы вдоль стебля.

Подготовленный сельдерей положите в воду: надрезы раскроются, и верхняя часть веточек распушится.

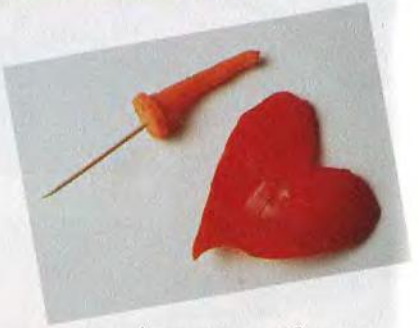
Антуриум из сладкого перца

1.

Выберите крупные перцы правильной формы и разного цвета. Отрежьте часть перца, как на фото, оставив в центре небольшую естественную выемку.

2.

Придайте перцу форму сердца, в центре сделайте отверстие. Из моркови вырежьте длинный пестик с утолщенным основанием и закрепите его на деревянной шпажке. Составьте цветок.



Антуриум принадлежит к роду тропических растений и отличается широким лепестком яркого цвета, поэтому именно сладкие перцы красного, желтого и оранжевого цветов хорошо подходят для такой работы. Из этого растения можно составить очень эффектные композиции.

Цветы из стручкового перца

Красные и зеленые стручки, удлиненной и круглой формы, с блестящей и плотной кожицей подойдут для изготовления экзотических цветов.

1.

Ножом разделите стручок на четыре части.

2.

Ножницами нарежьте более тонкие лепестки. Если стручки слишком длинные, концы лепестков подрежьте.

3.

Стручки круглой формы используются в качестве бутонов, лепестки только намечают на кожице, не прорезая насквозь.

4.

Подготовленные стручки положите в ледяную воду и оставьте на несколько дней в холодильнике, чтобы концы не скрутились.

Композиция из чабера и тюльпанов из моркови в терракотовом горшке станет прекрасным украшением весеннего стола.

Эта композиция рекомендуется для торжественных случаев. Подсвечники декорированы плющом и цветами из моркови.

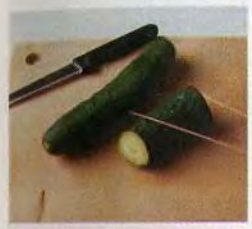
Украшения из цукини

В хозяйственных магазинах имеется широкий выбор овощерезок для нарезания полосок разной толщины. Достаточно свернуть полоски в рулон, чтобы получилось оригинальное украшение. Для этого больше всего подходят кабачки, огурцы и морковь. Чтобы выполнить цветы с изрезанными лепестками, такие как пионы и гвоздики, сначала следует сделать вертикальные надрезы на овоще, а затем поместить его в овощерезку.

Украшения из огурца

1.

Огурец длиной около 10 см обрежьте с двух концов и вставьте в его середину деревянную шпажку.



2.

Острым ножом выполните первый надрез до шпажки, затем надрежьте, поворачивая огурец вокруг оси.

3.

Удалите шпажку и растяните спираль.

4.

Такое украшение можно положить на край тарелки, дополнив цветком из лимона.

Нарциссы из луковиц

1.

Для изготовления нарциссов возьмите шнитт-лук или маленькие белые луковицы; для стебля внутрь перьев поместите тонкую шпажку.

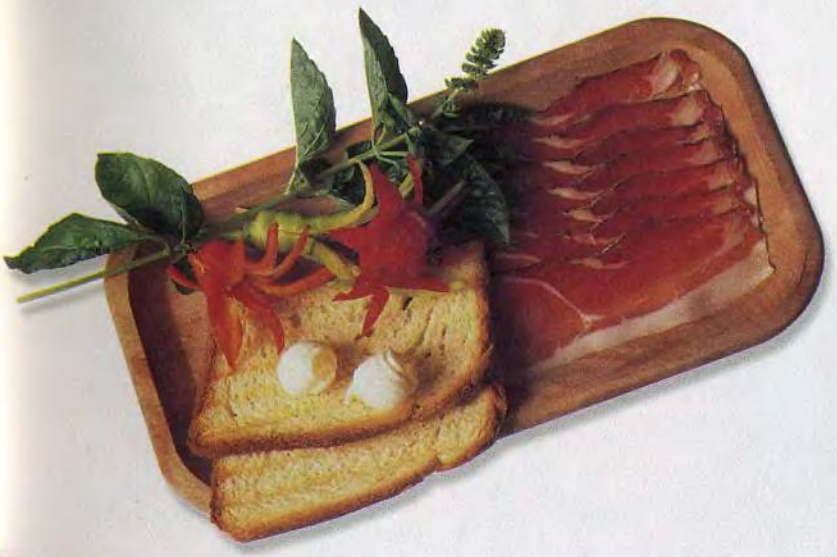
2.

Лук очистите и сделайте глубокие, до самого центра, зигзагообразные надрезы по периметру луковицы.

3.

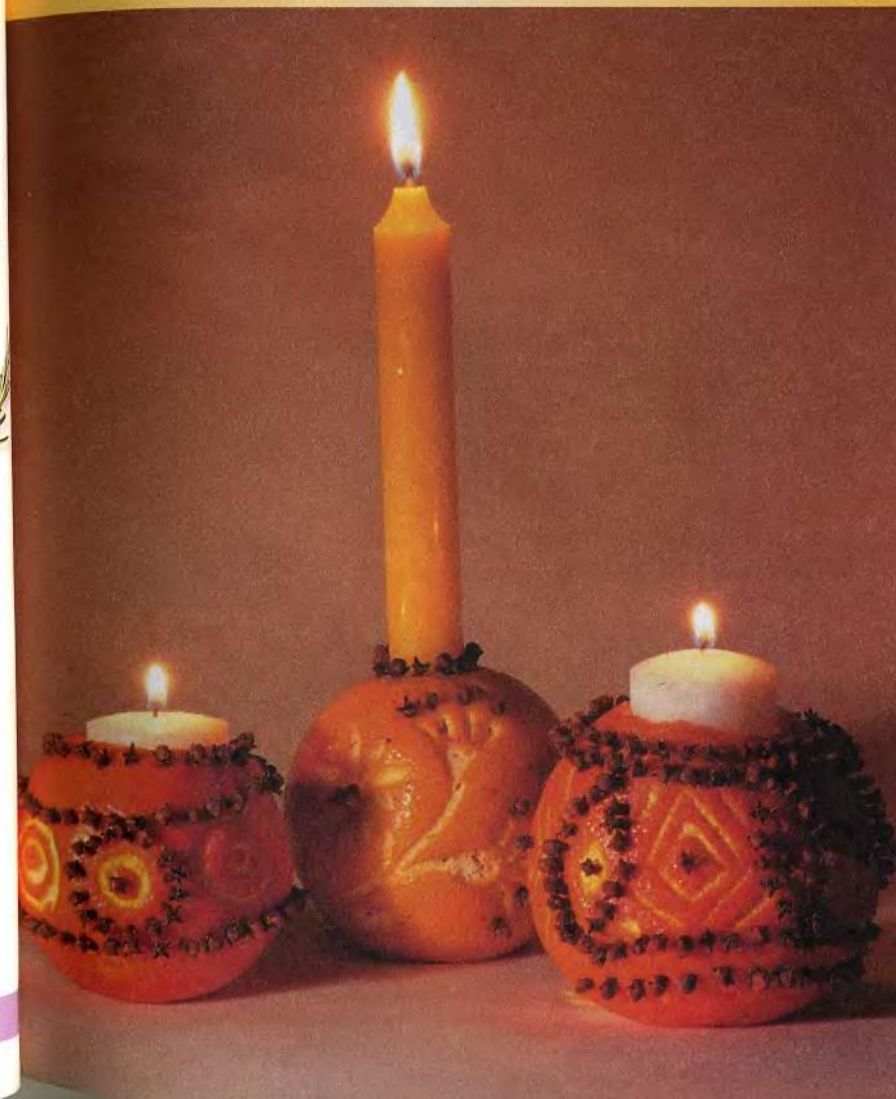
Две половинки луковицы разделите острием ножа. Обе половинки поместите в воду со льдом и отставьте на 3–4 ч, пока они не раскроются. Такие цветы прекрасно хранятся в холодильнике в течение нескольких дней.

Каждая хозяйка прекрасно знает, что эффектно поданное блюдо — это первый шаг к тому, чтобы еда понравилась гостям. Кроме того, оригинальная сервировка говорит о том, что к гостю в этом доме относятся с любовью и уважением. Красиво сервировать можно любое блюдо, как, например, на фото внизу, где в качестве украшения использована веточка базилика с прикрепленными к ней цветами из стручков красного и зеленого перцов.



Гирлянда из рафии декорирована пикантными цветами из стручков красного перца, деревянными ложками и веточками розмарина.

Вырезаем из фруктов



Цитрусовые плоды с вырезанными узорами

1.

Возьмите апельсины, лимоны и лаймы с твердой, здоровой кожурой и яркого, интенсивного цвета. Лаймы – экзотические зеленые лимоны, очень ароматные и с острым вкусом.

2.

Кроме фруктов, на которые предстоит нанести узор, потребуются бумага с клейкой поверхностью, принадлежности для декорирования с лезвиями разной формы, кисточка, 1 лимон и миска.

3.

Чтобы провести ровные окружности, оберните плоды полоской клейкой бумаги. Это поможет нанести параллельные линии, между которыми будет располагаться узор.

4.

Тонкой кисточкой нанесите рисунок.

5.

Выберите подходящий нож и выполните надрезы по линиям, удаляя только окрашенную часть цедры; контраст с белой прослойкой создает рисунок.

6.

Чтобы апельсин с надрезами не почернел, закончив узор, протрите поверхность апельсина половинкой лимона.

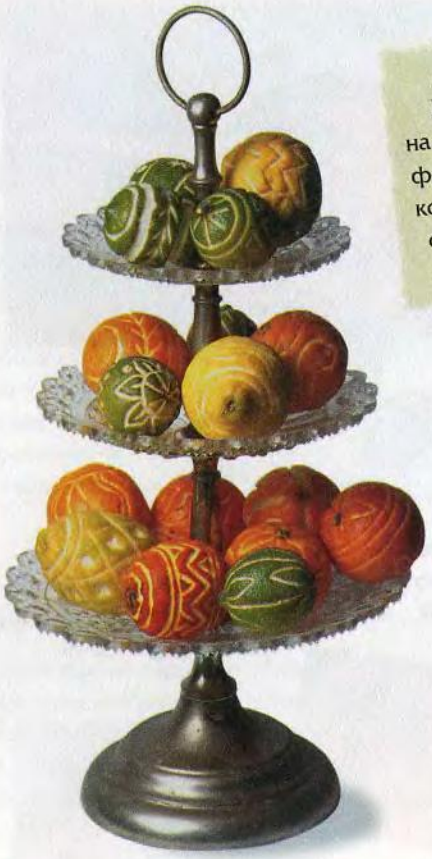
7.

Погрузите плод с узором в миску с холодной водой.

8.

Затем поместите в хорошо проветриваемое помещение и оставьте на несколько дней.

Если цитрусовые плоды подсушены правильно, их кожура становится твердой и сухой, поэтому их можно хранить в течение долгого времени.



Цитрусовые плоды с вырезанным на кожуре узором выглядят очень эф фектно. Их можно использовать в де коративных композициях в сочетани со свечами или свежими фруктами

Декорированные цитрусовые плоды могут стать оригинальным и душистым украшением для новогодней елки.

Цитрусовые плоды с рельефными узорами

1.

Для выполнения рельефных узоров возьмите семена гвоздики.

2.

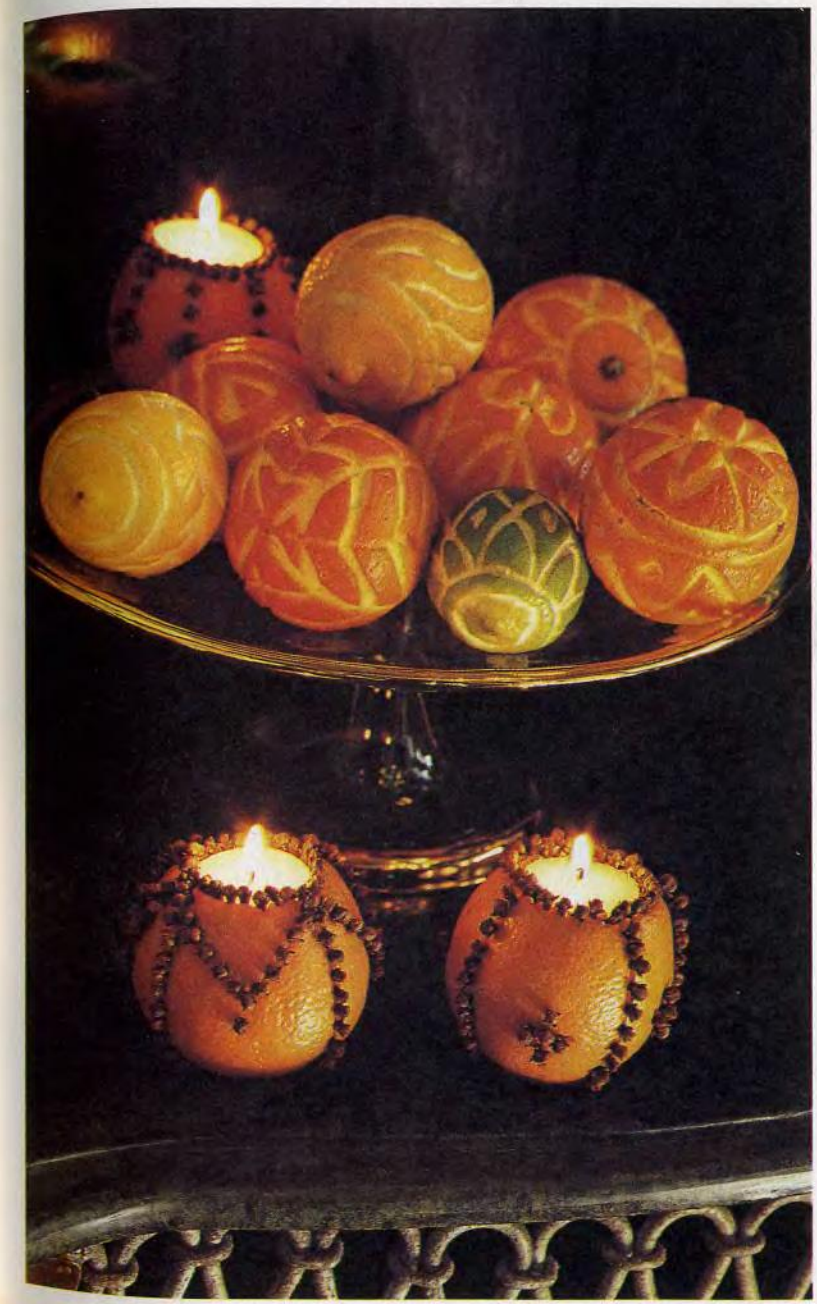
Чтобы ускорить работу, перевернутую чашку установите на верхней части апельсина и по ее краю вставьте семена гвоздики близко друг к другу.

3.

Кисточкой нанесите остальные линии будущего узора в промежутке между окружностями и закройте его гвоздикой. Можно сочетать темные линии узора из гвоздики со светлыми прорезями, образуя эффектный рисунок.

4.

Совет. Удалив острым ножом верхнюю часть плода, в образованную выемку можно поместить свечи.



Гирлянды с ароматом апельсина

1.

Для изготовления ароматной гирлянды достаточно взять несколько спелых апельсинов одного цвета и острый нож.

2.

Надрежьте сектор на кожуре апельсина. Вырежьте и удалите тонкую дольку. Вырежьте несколько долек. Подготовленный таким образом апельсин подсушите на радиаторе отопления.

3.

Острым ножом извлеките оставшуюся мякоть. Кожуру не прорезайте насквозь, чтобы не испортить работу.

4.

Таким же способом изготовьте подвески из подсушенных кружков и долек апельсина или из полосок кожуры, перевязанных позолоченными нитками.

Подставку под тарелку из соломки можно декорировать палочкой корицы и кружками из апельсина. Их же можно использовать для обозначения места за столом, в качестве кольца для салфетки или как елочное украшение.

Попугай из ананаса

1.

Возьмите крупный ананас правильной формы и с красивыми зелеными листьями.

2.

Разрежьте ананас на четыре части; из каждой части получится попугай. Клюв и лапки попугая вырежьте из моркови при помощи соответствующего ножа.

3.

Ножом выполните надрез по диагонали к внутренней части ананаса, он понадобится для того, чтобы установить попугая на краю чашки или бокала.

4.

Соберите попугая, прикрепив клюв и лапки при помощи зубочисток. Голову украсьте листьями, для обозначения глаз используйте кусочки гвоздики.

Звезды из инжира

При выборе инжира для составления композиций особое внимание обратите на цвет плода. Плоды темно-красного цвета имеют красную мякоть, а плоды с зеленой или желтоватой кожицей – желтую или оранжевую. Итак, выбирайте цвет инжира в соответствии с композицией, которую вы хотите составить. Кожура инжира покрыта мелкими пупырышками, поэтому, перед тем как его обрабатывать, погрузите его в воду на пару часов. Затем потрите их, чтобы удалить пупырышки.

1. Выполните надрезы на глубину 2 мм, начертив треугольники, вершины которых доходят до середины плода.

2. Ножом вырежьте треугольники и удалите их; осторожно приподнимите оставшуюся кожуру, прикрепленную к фрукту, чтобы сделать лепесток цветка.

3. Центральную часть из мякоти оставьте без изменения и придайте форму венчика цветка.

В композиции в деревенском стиле (см. фото на с. 45) использованы цветы из инжира, ярко выделяющиеся на фоне зеленого розмарина и бежевой рафии, из которой сплетена импровизированная ваза.

Роза из арбуза

Эта роза, вырезанная из арбуза, – прекрасное украшение летнего стола. Ее можно поместить на блюдо или на подставку из цветов и листьев. Кроме того, роза станет оригинальным сопровождением и при сервировке маседуана из кубиков арбуза и дыни.
Ниже показано, как вырезать розу из арбуза. Аналогично можно изготовить цветы из репы, картофеля, тыквы и т. д.

1.

Снимите с арбуза кожуру, срезав зеленую и часть белой корки. Таким образом, выполняя надрезы для лепестков, легко будет открыть красную мякоть, создавая игру цвета.

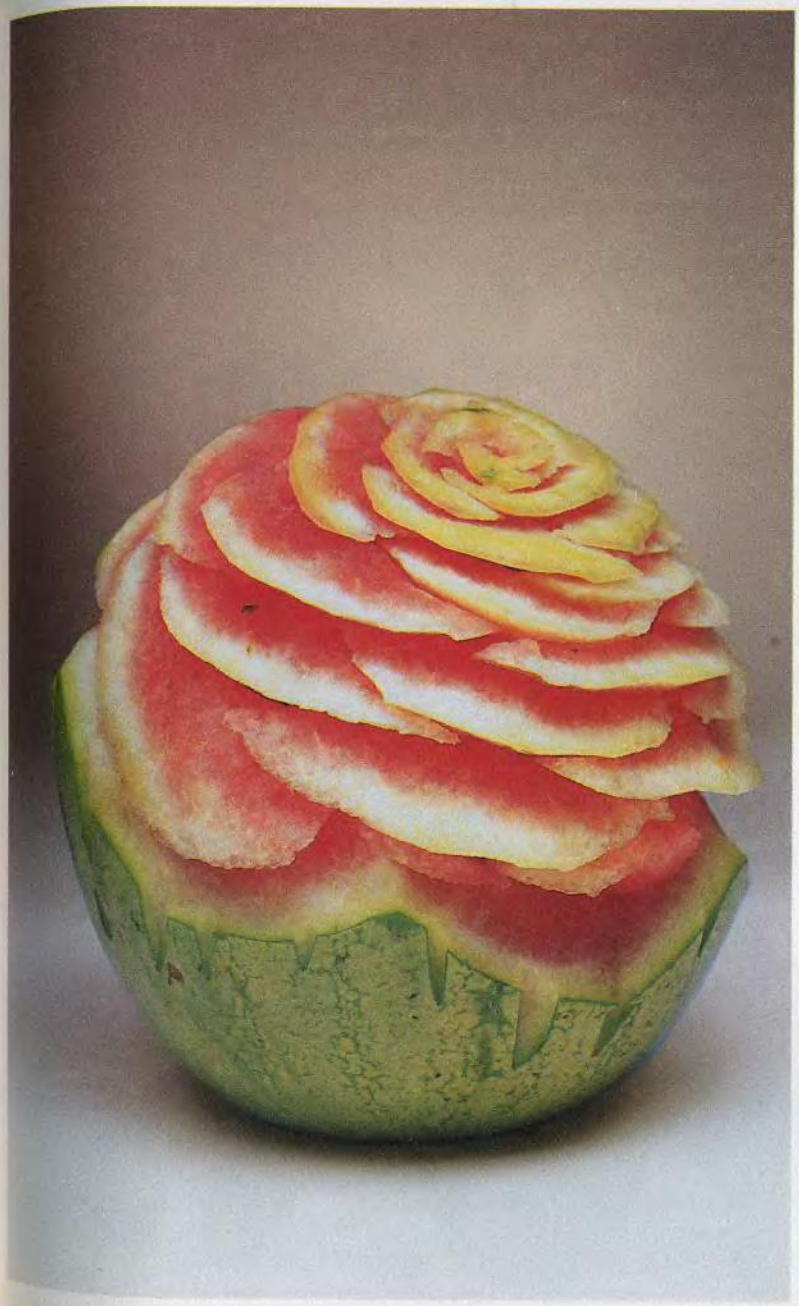
2.

Сделайте небольшие надрезы в форме полумесяца, начиная с вершины арбуза и формируя лепестки бутона розы.

3.

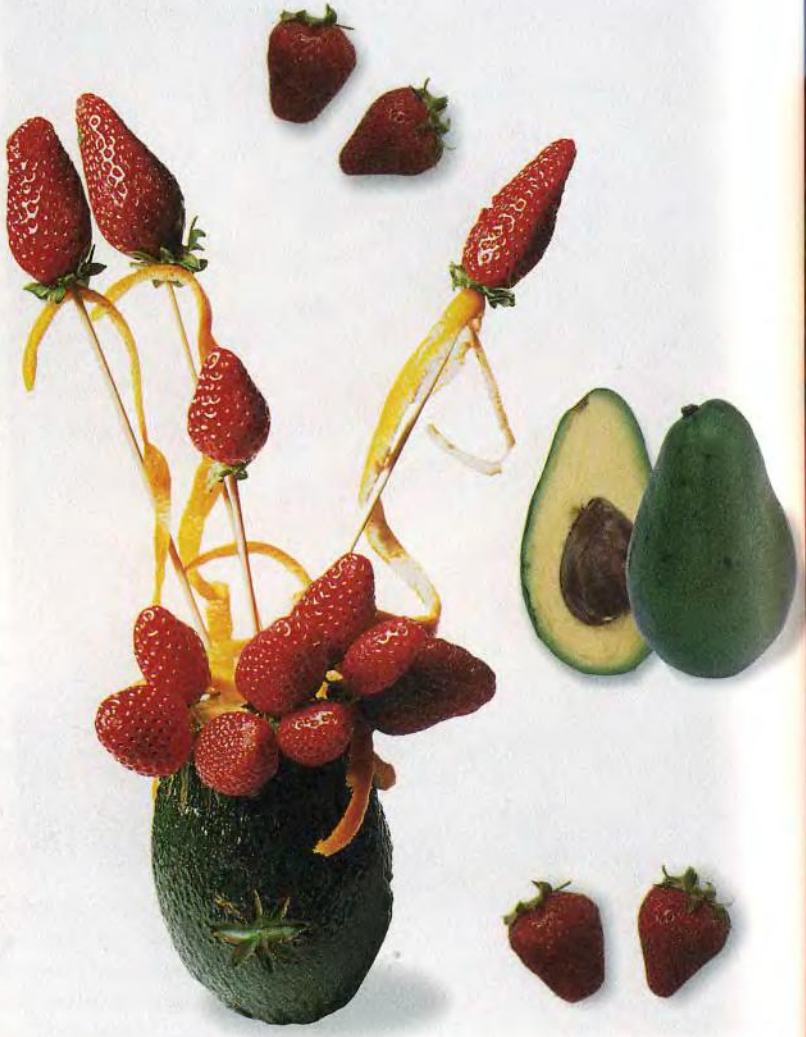
Сделайте полукруглые надрезы вдоль окружности арбуза; повторите такие же надрезы на расстоянии 1 см.

После каждого ряда удаляйте мякоть вдоль всей окружности, чтобы придать рельефность изготовленным лепесткам. Продолжайте, смещая надрезы в шахматном порядке по отношению к предыдущему ряду.



Ваза из авокадо с букетом из земляники

Такую композицию можно легко и быстро сделать даже в последнюю минуту. Ваза из авокадо декорирована вырезанными звездочками, которые хорошо выделяются на зеленом фоне. Букет составлен из земляники, ягоды которой укреплены на палочках, украшенных полосками из цедры лимона.



Украшения для центра стола и места гостя

Вазы для композиций

Фрукты и овощи, крупные и мелкие, съедобные или декоративные, такие как осенние тыквы ярких расцветок, могут превратиться в необычные вазы для центра стола или для сервировки десерта.

1.

Сначала лучше выбрать простой мотив для нанесения узора на кожуру дыни, при этом надо научиться регулировать угол наклона лезвия ножа.

2.

Зубчатый край выполните при помощи ножа для удаления кочерыжки. На кожуре вырежьте геометрические узоры, удалите семечки и часть мякоти. Ваза готова.

Украшения для центра стола в японском стиле

Эта композиция напоминает икебану. На голых ветках распускаются цветы из редиса, похожие на цветки персика.
Нижняя часть композиции, густая и ниспадающая, выполнена из стеблей зеленого лука, разрезанных вдоль на расстоянии 2–3 см от основания. Каллы из дайкона и цветы из моркови дополняют композицию. Ваза – из тыквы.

Узоры на тыкве

1.

Возьмите желтую тыкву удлиненной формы и обрежьте ее до размера будущей вазы. Удалите семена тыквы, но оставьте мякоть, которая будет поддерживать стебли цветов.

2.

Ножом с лезвием U- или V-образной формы обработайте край, вырезав зубцы.

3.

Карандашом нанесите на кожуру тыквы рисунок и вырежьте его.

Вазы из тыквы

1.

Букет из цветов и листьев, вырезанных из цукини и перьев зеленого лука, сложенных пополам, в вазе из тыквы. Композиция элегантна и живописна благодаря гармоничному сочетанию желтых и зеленых тонов.

2.

Изогнутая форма декоративной вазы из тыквы вдохновила на создание этой оригинальной и необычной композиции. Цвет свечей гармонирует с цветом скатерти. Нижняя часть свечей окружена мелкими цветами из редиса, моркови и баклажана. Листья – зелень сельдерея.

Композиция в стиле кантри

Легко и быстро можно сделать оригинальную композицию для дружеского ужина на даче. Основа ее будет меняться в зависимости от времени года: савойскую капусту можно заменить арбузом летом или тыквой осенью, но результат всегда будет эффектным.

1.

Вам потребуется: крупный кочан савойской капусты, оазис из губки для букетов, белые ромашки, короткие свечи, деревянные шпажки, ягоды земляники.

2.

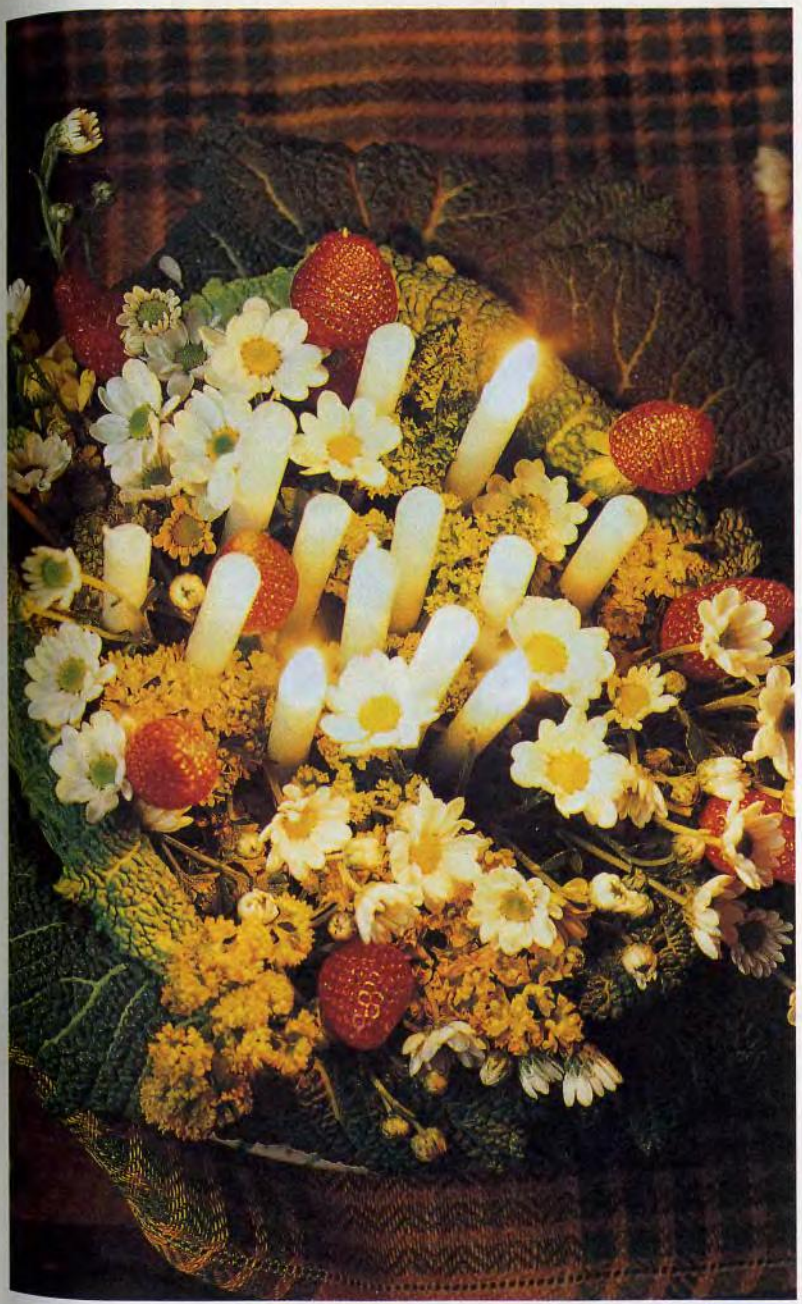
Ножом срежьте половину кочана и выскоблите дно.

3.

Круглой формы оазис, пропитанный водой, поместите в середину подготовленной капусты.

4.

Ромашки и шпажки с нанизанными ягодами земляники вставьте в оазис, затем установите свечи.



Осенняя композиция

Вам потребуется: разноцветные декоративные тыквы, лента зеленого цвета для цветов, оазис для букетов, зубочистки, нож, а также свечи разных цветов и размеров, веточки розмарина и плюща, веточки с красными ягодами.

1.

Срежьте верхнюю ч сть тыквы и удалите мякоть.

2.

Поместите внутрь тыквы оазис и слегка прижмите.

3.

В оазис вставьте веточки, оставив середину свободной.

4.

Зеленой лентой прикрепите три зубочистки к нижней части свечи.

5.

Поместите свечу в центр композиции.

Кактусы

1.

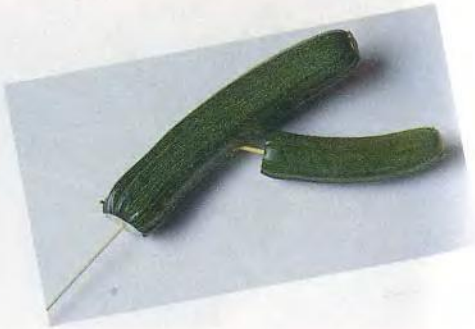
Для изготовления кактусов вам потребуется: пластилин или оазис для букетов, мастика для цветов, небольшие глиняные горшочки, сельдерей и цукини.

2.

Пластилин или оазис положите в горшочек. Лучеобразно расположите листья сельдерея, прикрепите их к центру зубочисткой.

3.

Выберите цукини разной длины и правильной формы, срежьте плодоножки и соедините их зубочисткой в форме кактуса.



4.

Цветы для кактусов изготовьте из овощей и прикрепите их к цукини зубочистками.

5.

Для изготовления кактуса круглой формы используйте артишоки для кактуса и редис для цветов.

Редька с экзотическими узорами

1.

Возьмите черную редьку и вырежьте на ее поверхности геометрические узоры по своему выбору (см. с. 34–35). Белый узор на черном фоне смотрится весьма экзотично.

2.

Ножом с U-образным лезвием вырежьте цветок на поверхности редьки и, чтобы оттенить его, удалите кожуру вокруг мотива.

3.

Редьку рекомендуется использовать для составления композиций в сочетании с другими овощами и в качестве подсвечников.

Ваза из спаржи

1.

Промойте и обсушите пучок спаржи одной длины. Разложите спаржу на разделочной доске и, если потребуется, подровняйте концы.

2.

Закрепите спаржу вертикально по внешней стороне стакана при помощи резинки.

3.

Резинку прикройте одним витком рафии, завяжите бант и украсьте листьями, вырезанными из кабачка.

4.

В вазу из спаржи поставьте букет цветов из редиса, моркови, артишока, нескольких листьев сельдерея и листьев из цукини, как показано на фото.

При свете свечи

1.

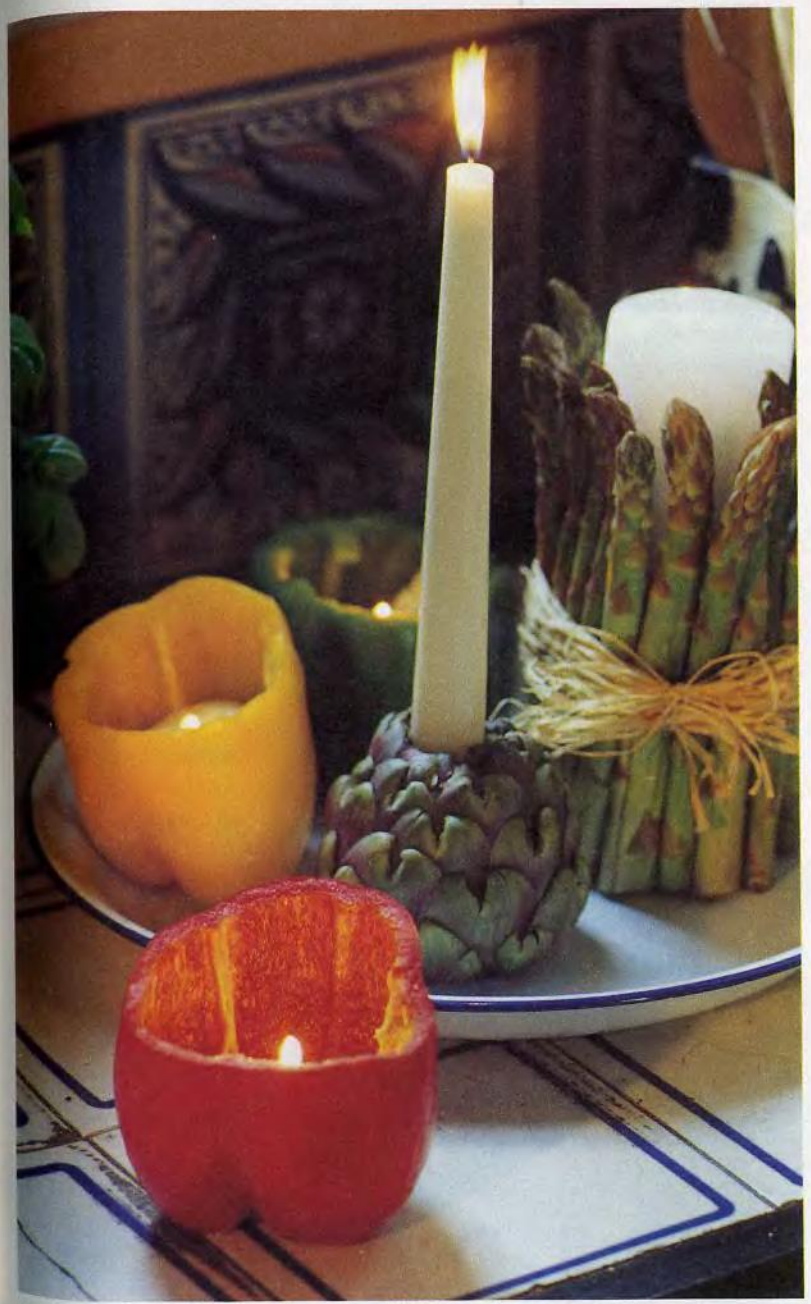
Для изготовления подсвечников больше всего подходит артишок круглой формы, известный как римский «mamme». Прежде всего срежьте с артишока плодоножку, чтобы подсвечник был устойчивым.

2.

Извлеките середину и вставьте свечу. Таким образом изготовьте 4 или 5 подсвечников и составьте из них стильную композицию для украшения стола.

3.

Если вы захотите изготовить что-то более яркое или традиционное, то добавьте к подсвечникам из артишоков несколько подсвечников из других овощей, например из спаржи и сладкого перца. Срежьте у перца плодоножку вместе с нижней частью, обрежьте сверху и оформите край при помощи фигурных выемок для печенья.



Композиция из савойской капусты и цикория

Это одна из самых живописных композиций для украшения центра стола. Савойская капуста с ее двухцветными листьями и разноцветный цикорий разных сортов создадут великолепную цветовую гамму.

1.

Снимите внешние поврежденные листья капусты.

2.

Срежьте нижнюю часть и удалите середину.

3.

Выберите красивый и ярко окрашенный цикорий, который уже похож на цветок; воткните в корень шпажку.

4.

Поместите цветы из цикория в вазу из савойской капусты. Добавьте цветы из других овощей, что только украсит эту овощную композицию (см. фото на. 65).

Эту композицию для центра стола легко составить даже начинающим. Главное — выбрать цикорий красивой расцветки с пестрыми листьями, для того чтобы создать основу и затем включить в композицию любые цветы из овощей.

Ароматическая свеча

Эта простая в изготовлении композиция для украшения стола довольно симпатична и душиста. Такому оригинальному подсвечнику можно придать различную форму, он впишется в любой интерьер и будет хорошо смотреться с такими же маленькими подсвечниками, декорирующими места гостей за столом. Вместо свечи в горшочек можно поместить оазис с букетом цветов из фруктов и овощей.

1.

Вам потребуется: глиняный горшочек, листья лавровишни, ножницы, веревка из рафии и универсальный клей.

2.

Положите листья лавровишни под пресс и нанесите на обе стороны листа клей, чтобы они оставались мягкими. Подготовленные листья наклейте на внешнюю сторону горшочка, полностью закрыв его поверхность.

3.

Ножницами обрежьте листья по окружности дна, свяжите их веревкой из рафии и завяжите декоративный бант. Вставьте свечу – и подсвечник готов!

Ужин в саду

Нет более удачного повода, чем ужин в саду, чтобы украсить стол яркой зеленью сезонных овощей! Вам потребуется: керамическая тарелка, оазис для букетов, металлическая сетка, деревянные шпажки, проволока, тонкие трубочки, свежие овощи (салат, стручковый перец, баклажаны, морковь, паприка, зеленый лук, помидоры, редис).

1. Положите в центр тарелки оазис, пропитанный водой. Установите металлическую сетку, чтобы поддерживать слишком тяжелые овощи.

2. Разложите листья салата на тарелке, сверху положите другие овощи.

4. Перец нанижите на длинную шпажку, на конце которой закрепите редис.

3. Разрежьте перец, как показано на фото.

5. Дополните композицию разными овощами, закрепив их на шпажках.

Маседуан в колодце из дыни

Чтобы придать дыне устойчивость, ровно обрежьте ее со стороны плодоножки; затем обклейте дыню полосками бумаги и выполните надрезы на кожуре в форме параллельных окружностей. Вертикальными надрезами-столбиками создайте рисунок кирпичной кладки, таким образом декорируйте половину дыни. При помощи клейкой бумаги наметьте арку и ножом удалите мякоть. Из цукини изготовьте маленькое ведерко, а из кожуры цукини – веревку.

Кольцо для салфетки

Веточки розмарина, бутоны из редиски, тюльпаны из баклажана и моркови на стеблях из зубочисток, а также зеленая лента для оформления букетов – вот что вам понадобится для изготовления этого оригинального кольца для салфетки.

1.

Составьте букет из вышеперечисленных деталей и обмотайте ножки цветов зеленой лентой для букетов.

2.

Перевяжите букетик атласной ленточкой зеленого цвета и вставьте салфетку в декоративное кольцо.

Бело-зеленая композиция

1.

Поместите оазис на дно низкого и широкого стакана.

2.

Композиция выполнена из цветов из редиса и репчатого лука, перемежающихся с листьями плюща.

Другая композиция размещена в бокале. Цветы из репчатого лука и бутоны из брюссельской капусты создают изысканную композицию, основанную на игре белого и зеленого цветов. Следует обратить внимание на цвет скатерти и фарфоровой посуды.

Розы из артишоков

Розы из артишоков создают поистине неповторимый эффект, к тому же изготовить их можно без особых затрат сил и времени. Предлагаем на выбор несколько идей для композиций, которые помогут вам в разных ситуациях. Например, из артишоков за несколько минут можно создать строгую и торжественную композицию в восточном стиле.

1.

Возьмите крупные и свежие артишоки. Удалите мелкие нижние листочки.

2.

Подогните листья нижнего ряда внутрь и вставьте верхний край в основание листа.

3.

Аналогично загните листья следующих рядов, открыв таким образом центральный бутон.

Композиция из артишоков

1.

Поместите оазис для букетов на дно глиняного горшка. Изготовьте розы из артишоков, как описано на с. 72.

2.

Внешние стенки горшка закройте листьями аспидистры и привяжите веревкой из рафии. Розы из артишоков соберите в букет вместе с пучком осоки, сложенной пополам, и капустой брокколи. Аспидистра – растение с длинными и широкими листьями, которыми в XIX в. украшались алтари церквей и жилые дома.

И снова артишоки

Предлагаем другую композицию из артишоков: вазы из бамбука и несколько стеблей тростника вдохновили на создание этой композиции с цикорием и артишоками, немного необычной по форме, но совершенной по цветовой гамме. Цикорий насадите на шпажки и сформируйте горизонталь композиции вместе с крупным листом филодендрона с противоположной стороны. Композиция из артишоков со свечами займет достойное место на столике в гостиной и произведет впечатление на ваших гостей. Подобная композиция, установленная в центре стола, придаст оригинальность обычному обеду. Но размер композиции должен соответствовать случаю, и она должна гармонировать с цветом скатерти и тарелок. Когда гости сидят за столом, они должны видеть друг друга и свободно разговаривать, поэтому высота композиции не должна превышать 25 см, а длина ее зависит от размеров стола. Композицию можно расширить на большом столе или при сервировке фуршета; следовательно, вазы тоже могут быть выше. Особое внимание уделите устойчивости композиции, распределив овощи равномерно.

Фантазийные композиции

Среди призраков и ведьм

1.

Выберите крупную тыкву округлой формы. Срежьте небольшую часть в основании для придания устойчивости. Через образовавшееся отверстие ножом удалите мякоть.

2.

Удалите все семена, полностью очистив тыкву изнутри.

3.

Карандашом нарисуйте на кожуре глаза, нос и рот.

4.

Острием ножа прорежьте тыкву по контурам рисунка. Тыкву поставьте на поднос; внутрь поместите свечу и зажгите ее: тыква для Хэллоуина готова!

Черепаха

1.

Крупный баклажан с темной кожурой разрежьте пополам. В центре прочертите шестиугольник, затем вырежьте остальные шестиугольники как на фото. Внутри каждого выполните концентрические надрезы. В конце срезом лимона потрите белые линии рисунка, чтобы они не почернели.

2.

От двух цукини отрежьте четыре конца, сохранив «хвостики». Три конца разрежьте вдоль пополам, сформировав лапки и хвостик. На четвертом, предназначенном для головы, выполните диагональный надрез, чтобы голова черепахи была слегка приподнята.

3.

На блюде овальной формы приготовьте «подстилку» из тертой моркови, цвет которой оттенит композицию, и соберите черепаху.

Овечка

Настоящим развлечением станет изготовление этой симпатичной овечки из овощей, которую можно разместить на подносе с цветами или поставить на стол в качестве забавного дополнения к блюду с салатом. Вам потребуется: баклажан, кочан цветной капусты, оливки и перец.

1.

Срежьте с баклажана полоску, чтобы придать ему устойчивость.

2.

Цветную капусту разделите на соцветия и при помощи зубочисток прикрепите к баклажану, имитируя завитки шерсти.

3.

Оливки и вырезанный в форме носа кусочек красного перца закрепите на мордочке овечки, уши изготовьте из разрезанной пополам полоски баклажана.

Лебеди

1.

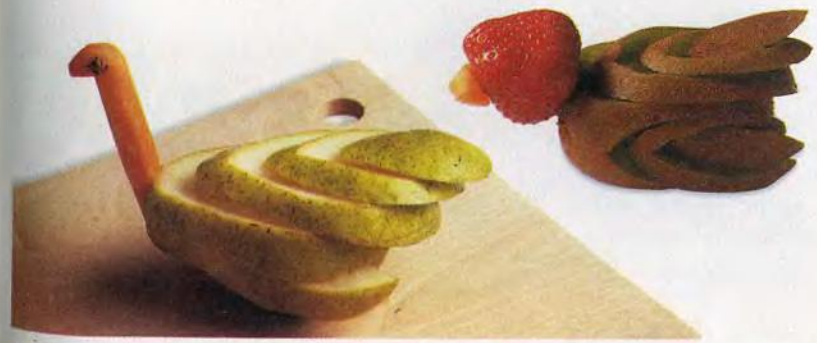
Срежьте основание груши для придания ей устойчивости. Грушу положите на разделочную доску и нарежьте ломтиками толщиной 1 см до середины. Чтобы срезанные части не потемнели, смажьте их лимонным соком.

2.

Для шеи из моркови вырежьте длинную полоску и прикрепите ее к груше при помощи зубочистки, вместо глаз вставьте кусочки гвоздики.

3.

Тем же способом из киви и земляники можно изготовить птичку. Эти забавные пернатые украсят композиции из фруктов, особенно на детском празднике.



Декоративное панно с листьями пальмы

1.

Для выполнения панно вам потребуется: старая рамка, которая преобразится благодаря вставленному в нее растительному натюрморту; а также прямоугольник из полистирола, натуральная губка, акриловая краска цвета охры и кисть.

2.

На блюдечко выложите немного акриловой краски, разведите ее и кистью нанесите на губку. Способом тампонирования нанесите краску на полистирол, который послужит фоном для композиции.

3.

Острыми ножницами обрежьте лист пальмы и при помощи металлических заклепок прикрепите к полистиролу. Из половины дыни изготовьте вазу, украсив ее поверхность декоративными надрезами, и прикрепите ее к полистиролу при помощи зубочисток.

4.

Цветы из редиса прикрепите к стеблям из сельдерея и вставьте их в вазу. Композицию можно дополнить по вашему усмотрению.

Панно с цветами из стручкового перца

1.

Листья лавра промойте и обсушите салфеткой.

2.

Булавками прикрепите листья к основе из полистирола ровными рядами. Покройте листьями всю поверхность.

3.

Создайте композицию, выбирая травы, гармонирующие с цветом листьев, и прикрепите ее в нижнем углу рамки. Эта композиция состоит из веточек чабера, слегка изогнутых, чтобы придать динамичность натюрморту. Композицию оживляют цветы из длинных и круглых стручков красного перца.

Подставка для меню

Приятно поразить гостей – первый шаг к успеху при организации торжественного обеда или неформальной вечеринки. Любое приготовленное блюдо, как известно, воспринимается нами благодаря органам чувств: сначала зрению и обонянию, а потом вкусу, потому так важны красивая сервировка и изящные украшения.

1.

Специальной овощерезкой нарежьте длинные полоски из цукини и моркови. Сверните полоски в форме розочки.

2.

На старую рамку натяните кусок полистирола, окрашенный губкой в зеленый цвет; часть панно украсьте ароматными травами, розочками из моркови и цукини и цветами из зеленого стручкового перца. Композицию прикрепите к основе из полистирола при помощи зубочисток.

Гирлянда

1.

Для гирлянды вам потребуется: кольцо из оазиса для букетов, пищевая фольга, лук-порей, листья сельдерея, зубочистки.

2.

Из фольги вырежьте полоски шириной 10 см и оберните ими кольцо из оазиса.

3.

Ножом разрежьте перья лука.

4.

Разрезанными перьями лука оберните кольцо, зубочистками прикрепите завитки с внешней стороны кольца. Таким же способом оформите еще 5 колец.

5.

Завершите украшение кольца остальными перьями лука; создайте фон из листьев сельдерея и декорируйте цветами из овощей.

Предлагаем несложное в исполнении украшение, которое можно изготовить за несколько минут: используйте гирлянды из природных материалов (рафии, соломы или ивовых прутьев); композицию расположите только на части гирлянды, не закрывая материала основы.

Парусник

1. Для придания устойчивости срежьте боковую часть продолговатой дыни с белой мякотью; разрежьте дыню пополам по горизонтали.

2. Верхнюю часть нарежьте ломтиками толщиной 1 см, затем ломтики – пополам. Сдвиньте ломтики к внешнему краю и прикрепите их к основанию шпажками.

3. Из ломтика арбуза сделайте парус и установите его в центре дыни, прикрепив длинной шпажкой.

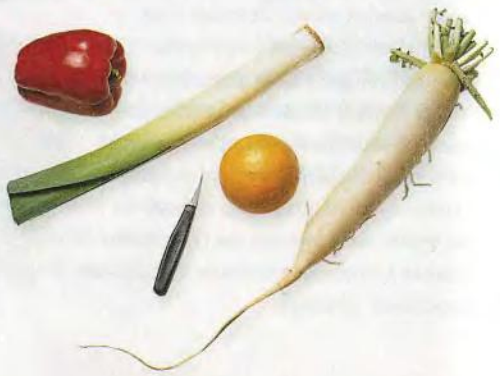
Забавные луковки

Оригинальная идея, чтобы повеселить гостей за ужином в деревенском стиле на открытом воздухе или украсить детский стол. Выберите зеленый лук с круглыми луковицами и длинными корнями, из которых можно создать забавные рожицы с разнообразными прическами. Для глаз используйте кусочки гвоздики, для рта – кусочки красного перца, прикрепите их к луковицам булавками. Забавные луковицы поставьте в горшочек с душистыми травами.

Свеча из свежих овощей

1.

Для свечи вам потребуется: 1 лук-порей, 1 апельсин, 1 белый редис (дайкон), 1 сладкий красный перец, острый нож.



2.

Зеленую часть порея отрежьте, а белую – сохраните.

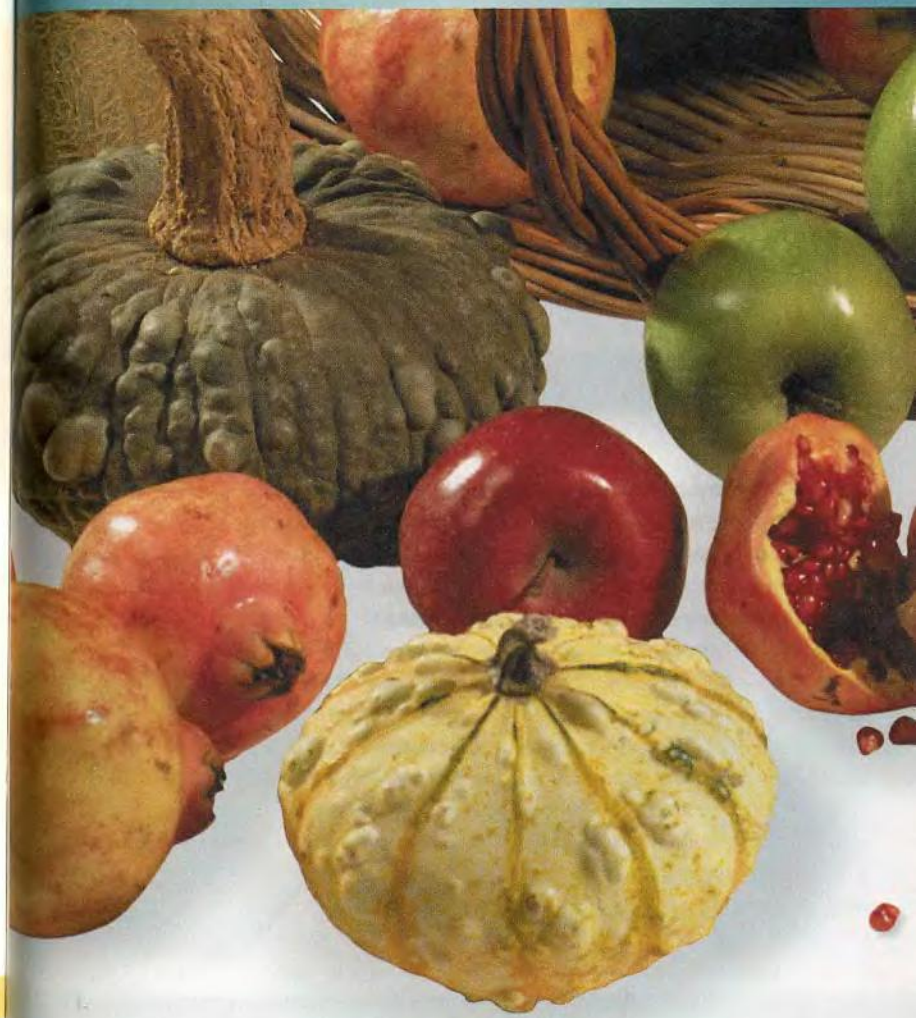
3.

Апельсин разрежьте пополам и одну половину очистите от мякоти. Из второй половины вырежьте два кружка; из одного кружка удалите мякоть, оставив кольцо из кожуры. Из красного перца вырежьте силуэт пламени, из редиса – ореол света.

4.

Соберите композицию, скрепив длинной зубочисткой, и украсьте основание виноградинками или лесными ягодами.

Это интересно



Ананас

Культивируется главным образом в тропиках. Твердая чешуйчатая кожура делает его похожим на большую еловую шишку. Ананас имеет сочные, крупные, съедобные соплодия с желтоватой и сахаристой мякотью, очень ароматной. Съедобная часть фрукта очищается от кожуры и освобождается от твердой сердцевины. Ананас на 90% состоит из воды, а также содержит простые и сложные сахара́, органические кислоты, витамины А и С, калий.

Авокадо

Родом из Центральной и Южной Америки, сегодня встречается в тропических и субтропических областях всех континентов. Авокадо – вечнозеленое растение с жесткими листьями, иногда достигает высоты 20 м, выращивается ради плодов, которые имеют вид груши темно-зеленого цвета с коричневатым оттенком, с мякотью светло-зеленого цвета и довольно крупкой круглой косточкой и отличаются высоким содержанием калия, протеинов и витаминов, а также жиров. Авокадо широко используется в кулинарии, подается в свежем виде как фрукт и в салате, приправленном растительным маслом и солью, или в виде крема.

Морковь

Из дикой моркови выведены многочисленные огородные сорта, при этом были изменены размеры, форма и цвет корнеплода, который используется для питания. Морковь приятна на вкус, обладает высокими вкусовыми качествами, потому что богата витаминами А, B_1, B_2 и С, легкоусвояемыми сахара́ми и минеральными солями. По созреванию различают скороспелые, средней спелости и поздние сорта моркови. Теперь морковь можно приобрести в любое время года, что делает ее действительно ценным продуктом.

Инжир

Родина инжира – Южная Америка, с древних времен он известен в Мексике под названием «нопалли». Ацтеки считали инжир своим символом, и сегодня инжир изображен на гербе Мексиканской республики. Иногда инжир называют «индийской фигой», возможно, потому, что он был привезен в Европу из тех земель, которые Колумб считал Индией. Мякоть инжира сладкая, но плоды покрыты кожурой с очень мелкими пупырышками, поэтому инжир рекомендуется очищать от кожуры. Плоды конусообразной формы, окраска их меняется от желтой до красновато-синей. Мякоть имеет тот же цвет, что и кожура, и содержит большое количество мелких семян.

Баклажан

Баклажаны принадлежат к семейству Паслёновые. Всем известны плоды баклажана с кожурой характерного фиолетового цвета. В Средние века, когда баклажаны были привезены в Европу с Дальнего Востока, они считались ядовитыми и использовались исключительно в декоративных целях. Но в странах, откуда баклажан родом (в Индии, на Дальнем и Среднем Востоке), он был известен в течение многих веков и считался настоящим лакомством. В традиционной турецкой кухне популярны блюда с многозначительными названиями, как, например, «Обморок священника», блюдо из баклажанов, помидоров и оливкового масла, и «Наслаждение султана», еще более острое блюдо из баклажанов, запеченных на решетке, с соусом из сыра.

Сладкий перец

Содержит биологически активные вещества, среди которых преобладает капсаицин, вещество с антивирусным и бактерицидным свойствами, которое доказало свою эффективность при наружном применении в лечении вируса герпеса. Благодаря этому веществу перец имеет жгучий вкус. Рекомендуется употреблять перец в сыром виде, предварительно подсушив его.

Цукини

Семейство Тыквенные характеризуется большим разнообразием формы плода, который в ботанике называется «peponide». Речь идет об особых ягодах с плотной съедобной мякотью, в центре которой собраны многочисленные семена. Все это относится и к цукини, хотя, благодаря тому что цукини собирают недозрелыми, семена их еще недостаточно оформлены. Мякоть белая и твердая, но нежная.

Тыква

Родина этого травянистого однолетнего растения – Центральная Америка, так же как и помидора, и картофеля. Тыква – один из важнейших продуктов питания человека. Из оранжевой мякоти тыквы можно приготовить очень вкусные блюда: ньокки (вид пельменей), пирожки, торты, ризотто и супы. Плоды созревают осенью, но могут храниться долгое время и использоваться даже через несколько месяцев.

Содержание

Введение 5
Вам потребуется 6
Материалы 7
Практические советы 8

Вырезаем из овощей 9
Каллы из дайкона 10
Цветы из дайкона 12
Цветы из моркови 14
Роза из помидора 15
Букет цветов из моркови 16
Бутоны из редиса 18
Звезды из цукини 20
Листья из цукини 21
Тюльпаны из баклажанов 22
Веточки сельдерея 23
Антуриум из сладкого перца 24
Цветы из стручкового перца 25

Декоративная сервировка блюд ... 27
Украшения из цукини 28
Украшения из огурца 29
Нарциссы из луковиц 30

Вырезаем из фруктов 33
Цитрусовые плоды
с вырезанными узорами 34
Цитрусовые плоды
с рельефными узорами 38
Гирлянды с ароматом апельсина 40
Попугай из ананаса 43
Звезды из инжира 44
Роза из арбуза 46
Ваза из авокадо с букетом
из земляники 48
Украшения для центра стола
и места гостя 49

Вазы для композиций 50
Украшения для центра стола
в японском стиле 51
Узоры на тыкве 52
Вазы из тыквы 53
Композиция в стиле кантри 54
Осенняя композиция 56
Кактусы 58
Редька с экзотическими узорами 60
Ваза из спаржи 61
При свете свечи 62
Композиция из савойской капусты
и цикория 64
Ароматическая свеча 66
Ужин в саду 68
Маседуан в колодце из дыни 69
Кольцо для салфетки 70
Бело-зеленая композиция 71
Розы из артишоков 72
Композиция из артишоков 73
И снова артишоки 74

Фантазийные композиции 75
Среди призраков и ведьм 76
Черепаха 77
Овечка 78
Лебеди 79
Декоративное панно
с листьями пальмы 80

Панно с цветами
из стручкового перца 82
Подставка для меню 83
Гирлянда 84
Парусник 86
Забавные луковки 87
Свеча из свежих овощей 88

Это интересно 89

Может ли обыкновенная картофелина превратиться в розу? А кабачок в тюльпан? А яблоко в грациозного лебедя? – Да, это не только возможно, но и увлекательно... и модно. Существует множество идей, воплотив которые можно придать убранству стола оригинальность и новизну: цветы из картофеля, сваренные на пару; лимоны и грейпфруты, превратившиеся в рыбок, которые плавают в графинах, ароматизируя воду. В данном издании вы найдете подробные инструкции по украшению стола и созданию изысканного стиля фуршета. Кроме того, вы постигните новейшие приемы оформления сливочного масла, изготовления ледяных кашпо и забавных зверушек.

ISBN 978-5-366-00297-4

9 785366 002974

Издательство Ниола-Пресс